DISTELHÄUSER

FRANCONIA (D)

DISTELHÄUSER KELLERBIER

Al contrario delle Kellerbier classiche, questa "birra di cantina" è una specialità naturalmente torbida ad alta fermentazione. I mastri birrai hanno sviluppato una ricetta speciale, che richiede anche l'utilizzo di frumento e la fermentazione in vasche aperte. Il risultato finale è una specialità con un aroma particolarmente fresco e fruttato sottolineato da leggere note di caramello.

LA BIRRERIA

In Franconia a Distelhausen, nel cuore della Germania più romantica e immersa nel verde, sorge sulla riva del fiume Tauber lo storico birrificio Distelhäuser che produce birre che per genuinità e sapore non temono paragoni. L'impegno della famiglia Bauer, la sapienza dei mastri birrai e la regionalità sanciscono il successo delle loro birre.

KIEM
Philosophy of Beer

CERTIFIED SLOW BREWING EXCELLENCE

LA GAMMA

- PILS
- HELL
- LANDBIER
- WEIZEN
- KELLERBIER
- BLOND

SCHEDA PRODOTTO

tipologia brassicola	Kellerbier
fermentazione	alta
gradazione alcolica	5,4 % vol.
gradi plato	ca. 12,5%
attacco keg	a scivolo
saturazione CO^2	5,8 g/l

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo,** malto di **frumento**, luppolo, lievito

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto	torbido, biondo color miele (11 EBC)
unità di amaro (IBU)	19
temperatura di servizo	7°
aroma	particolarmente fresco e fruttato
gusto	fruttato con leggere note di caramello

KIEM
Philosophy of Beer

K. Kiem S.r.l. | Via S. Margherita 12 | I-39011 Lana (BZ)
T +39 0473 56 13 54 | info@birreKIEM.com | birreKIEM.com

birrekiem.com